

Francia mákos krémes

(kicsi tepsi)

Hozzávalók:

A mézes lapokhoz:

- 150 g *Mester kelt tészta liszt*
- 50 g porcukor
- 1 evőkanál méz
- 35g vaj
- 1 tojás
- csipet só

Mákos piskóta:

- 2 evőkanál *Mester Kelt tészta liszt*
- 1,5 evőkanál darált mák
- 3 tojás
- 25ml olaj
- 3 evőkanál cukor
- csipet só

Krémhez:

- 45g *Mester vanília puding*
- 2tojás sárgája
- 500ml tej
- 100g cukor
- 125g margarin

Tetejére:

- 2 tojás fehérje
- 100g kristálycukor

Elkészítés:

A mézes lap hozzávalóiból 2 lapot készítünk 170C-ra előmelegített sütőben készre sütjük. A mákos piskótához a tojásokat ketté választjuk, a fehérjéből kemény habot készítünk a csipet sóval, sárgáját krémesre keverjük az olajjal és a cukorral, a fehérje egy részével alaposan átkeverjük, majd hozzáadjuk a többi fehérjét és nagyon óvatosan a mákot és a lisztet, sütő papírral bélelt tepsibe simítjuk, 180°C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.

A pudingot a tojássárgájával és kevés tejjel összekeverjük és felfőzzük a maradék tejben, a margarint a cukorral habosra keverjük és a kihűlt pudinghoz keverjük, a tojás fehérjét vízgőz felett felverjük a cukorral.

A süti összeállítása: mézes lap, a fele krém majd a piskóta, a krém másik fele, mézes lap, tetejére pedig a cukros tojás fehérje, néhány óra múlva szeletelhető.

Nem annyira munkaigényes. Mindenképpen érdemes elkészíteni!